T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Ankara, 2013



İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

ALAN	**Yiyecek-İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Pastacı/Pastacılık- Aşçı/Mutfak**
MODÜLÜN ADI	**Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama**
MODÜLÜN TANIMI	Pişirilerek yapılan pataşu hamuru ve pataşu hamurundan hazırlanan ekler ve profiterol pasta ürünlerinin hazırlanışı hakkında bilgilerin kazandırıldığı bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/8
ÖNKOŞUL	Bu modülün ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Pişirilerek yapılan hamurlarla ürünler (ekler, profiterol) hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç** Uygun mutfak/pastane ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak pişirdiği pataşu hamurundan istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte ekler ve profiterol hazırlayabileceksiniz. **Amaçlar** **1.** Mutfak ortamında tekniğine uygun pişirerek pataşu hamuru hazırlayabileceksiniz. **2.** Mutfak ortamında pataşu hamurundan istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte ekler ve profiterol hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Mutfakta pastacılık bölümü **Donanım:** Elek, kâseler, kaşıklar, ölçü kapları, terazi, kastrol, tepsiler, tencere, ocak, krema torbası, duylar
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra, verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bu modül, pastacılık mesleğini seçen sizlere pişirilerek yapılan hamurlarla ilgili bilgi ve beceri vermek amacıyla hazırlanmıştır. Modülde pataşu hamurunun yapımını kolaylaştıracak temel bilgiler bulunmaktadır. Bu modül; pataşu hamurunun yapımını, şekillendirilmesini, pişirilmesini, saklanmasını ve yeni lezzetler bulmanızı sağlayacak tarifleri içerir. Modülde açık ve anlaşılır bir dil kullanılarak bilginin kısa yoldan iletilmesine çalışılmıştır.

Pişirilerek yapılan hamurların hazırlanması çok büyük dikkat ve özen gerektirir çünkü pastanelerde satılan profiterol, ekler pasta, tulumba tatlısı, pötifur gibi ürünlerin temeli pataşu hamurudur. Bu hamur çeşidini iyi yapabilen öğrenci pastacılık mesleğinde önemli bir yol almış olur. Pastanelerde gördüğümüz gösterişli ve lezzetli ürünlerin birçoğunu birkaç meyve, jöle, fındık, fıstık, çeşitli soslar ekleyerek kendiniz yapabileceksiniz. Ürettiğiniz ürünlerin renkliliği ve çeşitliliği ise size büyük hazlar yaşatacaktır.

Pişirilerek yapılan hamur gibi özel bir hamuru hazırlayabilmek sizin ustalık yolundaki adımlarınızı daha sağlam atmanıza da yardımcı olacaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ–1

AMAÇ

Mutfak ortamında tekniğine uygun pişirerek pataşu hamuru hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Pişirilerek yapılan hamurdan üretilen farklı ürünleri araştırınız.
- Çevrenizdeki işletmelerden pataşu hamurunun özelliklerini ve pataşu hamuru hazırlamada dikkat edilen işlem basamaklarını araştırınız.

1.PATAŞU HAMURUNUN HAZIRLANMASI

1.1. Pişirilerek Yapılan Hamurların Özellikleri

Pişirilerek yapılan hamura pastacılıkta "şu" veya "pataşu" hamuru denir. Fransızca şu (choux) lahana demektir. Kabarma özelliği bir lahanayı andırdığı için bu adı almıştır.

Pişirilerek yapılan hamurlar, kabartıcı kullanmadan hazırlanan ve su buharının etkisiyle kabaran hamurlardır. Bu hamurlarda kabarma, hamurun balon gibi şişip içinin boşalması ile olur. Yumurta çok kullanılır. Hamur önceden pişirildiği için yumurta, hamuru beraberinde taşıyarak sıcağı görünce genleşir balon gibi şişer. Pişme devam edince sertleşir ve öylece kalır.

Bu hamurlar sıvı (su veya süt), margarin, un, yumurta, şeker ve tuzdan oluşur. Margarin, su, şeker ve tuzun kaynatılıp içine ölçülü unun ilave edilip bir süre pişirilmesi ve soğutulup içine yumurta ilave edilmesi ile hazırlanır.



Resim 1.1: Fırında pişmiş pataşu (şu) hamuru

1.2. Pataşu Hamurundan Yapılan Ürün Çeşitleri

Pişirilerek yapılan hamurların pastacılıkta önemli bir yeri vardır. Birçok pasta, tatlı çeşidinin temel hamurudur. Bu hamurlar fırında pişirilirse içleri çeşitli tatlı ve tuzlu akıcı malzeme ile doldurularak profiterol, ekler pasta, çeşitli pötifurlar gibi çok farklı ürünler oluşturulabilir. Ayrıca yine temel hamura, birkaç malzeme ilavesi ile tulumba, hanımgöbeği, dilberdudağı ve vezirparmağı gibi değişik şerbetli tatlılar da hazırlanabilir.

1.2.1. Pastalar (Ekler, profiterol)

Pasta çeşitlerinin pek çoğu bu tip hamurlardan hazırlanır. Ekler pasta ve profitrol buna örnek olarak gösterilebilir. Klasik uygulamaların dışında pişirilerek yapılan hamurların pastacılıkta kullanımı sonsuz değişkenlik gösterir. Değişik meyveler, kuruyemiş, jöle, karamel, dondurma vb. ilavesiyle çok değişik ekler ve profiteroller hazırlanabilir.



Resim 1.2: Pataşu hamurundan hazırlanan profiterol

1.2.2. Tatlılar (Tulumba, Hanımgöbeği Tatlısı, Dilberdudağı, Vezirparmağı Tatlıları)

Pişirilerek yapılan hamur tatlıları, hamurlara şekil verilerek soğuk yağa ½ veya 1 katı büyüyüp genişleyecekleri düşünülerek uygun sayıda konur (Sıcak veya kızgın yağa atılacak olursa dışları hemen sertleşir ve kabarmaz, içleri hamur kalır.). Ocak üzerinde yavaş yavaş sarsılıp hamurların dibe yapışmalarına fırsat vermeden ısıtılır. Hamurlar genişler ve yağ iyice kızınca gevrer, kızarır. Önceden hazırlanan soğuk şuruba çıkarılarak atılır.

Genelde yağda kızartılarak hazırlanan Türk hamur tatlılarından tulumba tatlısı, hanımgöbeği tatlısı, vezirparmağı ve bademli hurma tatlısı gibi tatlılar aynı hamurdan yapılır. Tatlıların hazırlanması büyük özen ister. Bu tip tatlılara “haşlama hamur tatlısı”da denir. Haşlama hamur tatlıları saray ve konakların sofralarında kabarma derecelerine göre övünme vesilesi olurdu ve lokanta vitrinleri bu tatlılarla süslenirdi.




Resim 1.3: Tulumba tatlısı, hanımgöbeği ve vezirparmağı tatlıları

1.3.Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

1.3.1. Hamurun Pişirilmesi

Bu tip hamurların başlıca malzemesi un, sıvı (süt veya su), margarin, tuz, şeker ve yumurtadır. Ölçülü sıvı, margarin, tuz ve şeker bir tencerede kaynama derecesine gelinceye kadar kaynatılır. Tencerenin kenarlarından boncuk boncuk kaynamaya başladığında un ilave edilir ve süratle karıştırılarak hafif ateş üzerinde on dakika kadar pişirilir. Hamur, irmik helvası kıvamında dağılmaya yüz tutuğu zaman ocaktan indirilir.



Resim 1.4: Pişmiş pataşu hamuru

Pataşu hamurunun yapımında pastacılık sektörünün sıvısı sudur ancak kaynatma esnasında su yerine süt kullanılırsa pataşuların içi daha beyaz olur ve lezzeti artar.

1.3.2. Hamurun Soğutulması

Hamur ateşten indirilip ılık bir hâle gelene kadar oda sıcaklığında arada bir karıştırılarak soğutulur.

1.3.3. Yumurtaların Hamura Yedirilmesi



Resim 1.5:Yumurtaların pataşu hamuruna yedirilmesi

- Pişen hamur ılık bir hâlde iken yumurtaların kırılması gerekir. Aksi hâlde hamur sıcakken yumurta kırılırsa ısının etkisiyle yumurtalar pişer ve hamurun yapısını bozar. Ayrıca yumurtalar önce bir kâseye kırılıp kontrol edildikten sonra hamura ilave edilmelidir. Bozuk bir yumurta hamurun tamamını bozabilir.

- Yumurtalar teker teker kırılmalı ve her defasında hamura yedirilmelidir. Bu işlem yumurtaların homojen bir şekilde hamurda dağılmasını ve istenen sert yapının oluşmasını sağlar.

- Diğer yumurtalar hamurun kıvam kontrolü yapıldıktan sonra kırılmalıdır çünkü yumurtanın büyüklük veya küçüklüğü, unun kuvvetli veya kuvvetsiz oluşu, hamurun iyi pişmiş veya pişmemiş oluşu yumurta adedini azaltır veya çoğaltır.

- Ölçülerdeki yumurta adedini büyüklükleri ile orantılamaya dikkat etmek gerekir. Kuvvetli unla yapılan bir hamur daha iyi kabarır ve daha fazla yumurta ister. Hamurda yumurta kıvamı ise şöyle anlaşılır: Her yumurta kırışta yumurtayı hamura iyice yediriniz sonra bir parmağınızı temizleyip parmağınızın sırtıyla hamura dokununuz. Hamur toplu hâlde parmağa yapışıyor ise kıvamı olmuştur. Artık yumurtaya gerek yoktur. Hamurun bazı yerleri yapışıyor bazı yerleri yapışmıyor ise yumurta eklemek gerekir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki yönergeyi takip ederek temel pataşu hamurunu hazırlayınız.

TEMEL PATAŞU HAMURU HAZIRLAMA (10 KİŞİLİK)

Malzemeler:

2 su bardağı sıvı (su veya süt),
200 g margarin,
2 gram tuz,
2 su bardağı un (İkinci bardak ¾ doldurulacak),
1 tatlı kaşığı toz şeker,
8 adet yumurta

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	➢ Hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Güvenlik tedbirlerini alınız. ➢ Zaman ve enerjiyi doğru kullanınız. ➢ İş önlüğü, bone giyiniz. ➢ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizleyiniz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Kullanacağınız tencerenin kalın tabanlı, çelik ve derin bir tencere olmasına dikkat ediniz. ➢ Sağlam ağaçtan yapılmış spatül veya pataşu sopası kullanınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Pişirilerek yapılan hamurlarda kullanılan özellikte malzeme (unun kalitesi, kullanılacak yağın cinsi v.b) seçiniz. ➢ Malzemeleri tarife uygun olarak dikkatlice ölçünüz.
➢ Suyu margarin, tuz ve şeker ile kaynatınız.	➢ Sıvı, margarin, şeker ve tuz çok fazla kaynatılmamalıdır.
➢ Kaynama noktasındaki suya unu ilave ediniz.	➢ Un mutlaka elenmelidir. ➢ Un ekleyince su sürekli karıştırılmalıdır.
➢ Hamuru pişiriniz.	➢ Hamur tencereden ayrılmaya başlayınca veya helva kıvamına gelince olmuş demektir. Daha fazla pişirmeyiniz.
➢ Hamuru bekletip ve soğutunuz.	➢ Hamuru ateşten indirip ılık bir hâle gelene kadar oda sıcaklığında arada bir karıştırarak soğutunuz.
➢ Yumurtaları ılıyan hamura yediriniz.	➢ Hamur ılık hâle gelmeden yumurtalar kırılmamalıdır. ➢ Yumurtalar teker teker kırılmalıdır. ➢ Ara sıra hamurun kıvamına bakılıp yumurtalar kontrollü olarak kırılmalıdır.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik) eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) yaptınız mı?		
4. Takılarınızı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe) çıkardınız mı?		
Araç gereç seçimi		
5. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
İşlem basamakları		
7. Reçetede belirtilen ölçülü su, yağ, tuz ve şekeri kaynama derecesine getirdiniz mi?		
8. Kaynayan suya unu ilave edip hızla karıştırarak un kokusu gidinceye kadar hamuru pişirdiniz mi?		
9. Hamuru kabuk tutmaması için ara sıra karıştırarak ılındırdınız mı?		
10. Yumurtaları ılıyan hamura teker teker yedirdiniz mi?		
11. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
12. Gerekli güvenlik tedbirlerini aldınız mı?		
13. Zaman ve enerjiyi doğru kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **"Hayır"** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **"Evet"** ise "Ölçme ve Değerlendirme"ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki gruplardan hangisi pişirilerek yapılan hamurda (pataşu hamurunda) kullanılan temel malzemeleri oluşturur?
A) Un, margarin, su, yumurta, tuz, şeker
B) Un, sıvı yağ, şeker, tuz
C) Un, sıvı yağ, margarin, şeker, tuz
D) Un, margarin, şeker, tuz

2. Pişirilerek yapılan hamur çeşidini hazırlarken un ekleme zamanı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Un, su, tuz, şeker, margarin ile aynı zamanda katılmalıdır.
B) Yumurta ile birlikte katılmalıdır.
C) Margarin, şeker, tuz, su kaynadığında katılmalıdır.
D) Yumurtalar hamura yedirildikten sonra katılmalıdır.

3. Hamura yumurtalar nasıl eklenmelidir?
A) Hamur ılıkken hepsi birlikte
B) Hamur ılıkken teker teker
C) Hamur sıcakken teker teker
D) Zamanı ve nasıl eklendiği önemli değildir.

4. Pişmiş hamur ocaktan ne zaman alınmalıdır?
A) Yumurtalar kırılıp ocaktan alınmalıdır.
B) Hamur tencereye yapıştığında alınmalıdır.
C) Un eklenir eklenmez alınmalıdır.
D) Hamur tencereden ayrıldığında alınmalıdır.

5. Aşağıdakilerden hangisi pataşu hamurundan yapılan ürün çeşitlerinden biri değildir?
A) Profiterol
B) Ekler
C) Tiramisu
D) Tulumba

6. Aşağıdakilerden hangisi sıvının pişirilerek yapılan hamurdaki görevidir?
A) Hamurun gevrek olmasını sağlamak
B) Hamurun lezzetli olmasını sağlamak
C) Hamura kıvam vermek ve oluşturduğu su buharı ile hamuru kabartmak
D) Hamuru koyulaştırmak

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

AMAÇ

Mutfak ortamında pataşu hamurundan istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte ekler ve profiterol hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden, internetten, yemek kitaplarından pataşu hamurundan hazırlanan ekler ve profiterol pasta çeşitlerini, hazırlamada kullanılan gereçleri ve işlem basamaklarını araştırınız.

2.EKLER / PROFİTEROL PASTA YAPMA

2.1. Hamurun Ürüne Dönüştürülmesi

Hamurun ürüne dönüştürülmesi aşağıda detaylı olarak açıklanmıştır.

2.1.1.Ürünün Özelliğine Uygun Hamura Şekil Verme

2.1.1.1.Ekler

Krema torbasına ağzı geniş ve düz uç takılarak hazırlanan hamur krema torbasına doldurulur. Hafif yağlanmış tepsiye krema torbasını paralel tutularak 5-6 cm uzunlukta sıkılır.




Resim 2.1: Krema torbası kullanılarak eklere şekil verme

2.1.1.2.Profiterol

Krema torbasına ağzı geniş ve düz uç takılarak hazırlanan hamur, krema torbasına doldurulur. Hafif yağlanmış tepsiye krema torbasını dik tutarak yuvarlak şekilde kalınlaşıncaya kadar kaldırmadan sıkılır.



Resim 2.2: Krema torbası kullanılarak profiterole şekil verme

2.1.2. Pişirilmesi

2.1.2.1. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yağlanmış fırın tepsisine krema torbası ile hamuru sıkınız. Fırın tepsisi sıvı yağ ile yağlanmamalıdır. Fırın tepsisi sıvı yağ ile yağlanırsa hamur tepsiye sıkılırken kayar, düzgün şekil almaz.
- Hamur 180-200 ºC'de ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
- Pişirme sırasında hamurda kabarma sağlayabilmek için buharın hızlı oluşması gerekmektedir. Pişirme sırasında fırın kapağı sık sık açılmamalı, ilk 15-20 dakika ise hiç açılmamalıdır.
- Pişirme sırasında ısı önce alttan sonra üstten verilmelidir.
- Pişirme süresi hamurun büyüklüğüne göre 30-40 dakika arasında değişir.
- Hamurun üst kısmı hafif pembe bir renk alınca fırın kapağı açılıp kontrol edilebilir.
- Hamura elle dokunulduğunda ele yumuşak geliyorsa olmamıştır, kabuk oluşup gevrek bir hâl aldıysa fırından çıkarılabilir.

2.1.2.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

Pişen üründe aşağıdaki özellikler bulunmalıdır:

- Hamurların içi boş olmalıdır.
- Pişmiş hamur çiğ hamurdan iki veya üç kat daha fazla kabarmış olmalıdır.
- Hamur, pişirildikten sonra şeklini korumuş olmalıdır.
- Şekiller eşit büyüklükte olmalıdır.
- Hamur tam olarak kabuk oluşturduğunda fırından alınmalıdır.

- Hamur gevrek olmalıdır. Yumuşak olmamalıdır.
- **Hamur piştiğinde pembe renkte olmalıdır.**



Resim 2.3: Pişmiş profiterol hamuru

2.2. Krema ve Çikolatalı Sosun Kullanılması

Profiterol, ekler pasta vb. pastalar yapacaksanız hazırladığınız kremayı ucuna yarım cm genişliğinde duy takılmış torbaya doldurunuz. Sol elinize pişmiş profiterolü, sağ elinize krema torbasını alıp duyu hamurun içine sokarak pasta ağırlaşıncaya kadar soğumuş krema ile doldurunuz. Kremalar doldurulduktan sonra çikolatalı glazüre batırınız.



Resim 2.4: Profiterolün içine krema doldurma aşamaları



Resim 2.5: Çikolata soslu profiterol

2.3. Süslenmesi ve Servise Hazırlanması

Pataşu hamuru genellikle ekler ve profitrol olarak kullanılacaksa üzerlerine çikolatalı glazür, çikolata sosu dökülür. Fındık, fıstık, Hindistan cevizi, jöle ve meyvelerle süslenebilir, kahve eklenip orijinal ürünler elde edilebilir. Bir başka süsleme yöntemi de, şeker ağdalaşıp sararmaya başlayınca ocaktan kaşıkla hamurların tepesinde donacak şekilde akıtılarak karamelli toplar yapılmasıdır.



Resim 2.6: Değişik şekillerde süslenmiş profiteroller

2.4. Saklanması

Hamur fırında pişirildikten sonra krema ve sosunu koymadan buzdolabında birkaç gün saklanabilir. Ayrıca soğuduktan sonra hiç hava almayacak şekilde streç filmle sarılıp odada 3 gün ve çok iyi sarılarak dondurulduklarında da 1 ay içinde kullanılabilir. Bu arada gevrekliğini kaybedeceğinden kremalanmadan önce tek kat tepsilere konularak fırına atılıp biraz gevretilmesi gerekir. Soğuduktan sonra da kremalanmalıdır.

2.5. Örnek Ürün Çalışmaları

2.5.1.Profiterol



Resim 2.7: Profiterol

- **Malzemeler**

  - **Pataşu hamuru için:** 2 çay bardağı su, 125 gram tereyağı veya margarin, 4 adet yumurta, 2 ½ çay bardağı un
  - **Ara kreması için:** 2 ½ su bardağı süt, 1 adet yumurta, 2 çay bardağı toz şeker, 1 çay bardağı tepeleme un, 1 paket vanilya
  - **Çikolata sosu için:** 100 gram bitter çikolata, 30 gram tereyağı, 80 ml krema

- **Hazırlanışı**
  - Pataşu Hamurunun Yapılışı

    - Su, margarin (10-12 mm'lik küçük parçalara ayrılmış), tuz ve şekeri bir tencereye koyup kaynayıncaya kadar ısıtınız.
    - Kaynayan suya elenmiş unu ilave ediniz. Unun su ile karışmasını kolaylaştırmak ve pütürleşmeyi önlemek için spatülle hızla ve devamlı karıştırınız.
    - Hamur tencereye ve spatüle yapışmayıncaya kadar en az 10 dakika pişiriniz ve ocaktan alınız.
    - Hamuru ara ara karıştırarak soğutunuz.
    - Hamurun içine yumurtaları birer birer kırınız ve hamura yediriniz.
    - Fırını 180 °C'ye ayarlayınız.
    - Krema torbasına düz ucu takınız. Hamuru krema torbasına doldurunuz.
    - Hafif yağlanmış tepsiye krema torbasını dik tutarak önce yuvarlak sonra kalınlaşıncaya kadar kaldırmadan sıkınız.
    - Önceden ısıtılmış fırında içi boşalıncaya ve sertleşinceye kadar pişiriniz.
    - Pişen hamurları fırın tepsisinde soğutunuz.

- **Ara Kremanın Yapılışı**

  - Bir tencereye süt, şeker, un ve yumurtayı koyunuz.
  - Kaynadıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alınız.
  - Vanilyayı ilave ediniz.
  - Çırpma teli veya mikser ile karıştırarak soğutunuz.
  - Ara kremayı ince uç takılmış krema torbasına doldurunuz.
  - Profiterolleri alta yakın kısmından keserek veya düz uç ile delerek krema ile doldurunuz.

- **Çikolata Sosunun Yapılışı**

  - Çikolatayı bıçak yardımı ile kıyınız.
  - Krema ve tereyağı ile çikolata parçalarını küçük bir tencereye koyunuz. Benmaride eriyip yumuşayana kadar tutup ateşten alınız.
  - Profiterolleri servis tabağına diziniz ve üzerine çikolata sosunu gezdirerek servis yapınız.

2.5.2.Ekler

- **Malzemeler**



Resim 2.8: Ekler

- **Hamuru için:**1 su bardağı su, 125 gram margarin, 1 su bardağı un, 4 yumurta, 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım çay kaşığı tuz

- **Krema için:**1 yumurta, 1 su bardağı şeker, 3 çorba kaşığı un, 2,5 su bardağı süt, 50 gram margarin, yarım limon kabuğu rendesi, 1 çay kaşığı vanilya (Arzu ederseniz 2 çorba kaşığı kakao)

- **Üzeri için:**1 paket bitter çikolata, 1 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı

- **Hamurun Yapılışı**

  - Bir tencereye su, margarin, tuz ve şeker koyup kaynatınız.
  - Tencerenin altını kısıp elenmiş unu tencereye koyunuz. Tahta bir kaşık yardımı ile hamur hâline getirene kadar karıştırınız.
  - Hamur toparlanınca tencereden başka bir kaba aktarınız, burada soğumaya bırakınız.
  - Hamurunuz oldukça ılıklaştıktan sonra yumurtaları birer birer kırıp iyice karıştırınız.
  - Ucu geniş bir sıkma torbasına koyup yağlı kâğıt serilmiş ya da katı yağ ile yağlanmış tepsiye aralıklı olarak ve bir parmak boyunda sıkınız.
  - İstediğiniz boyutta hazırladığınız hamurları önceden ısıtılmış 180 °C’lik fırında pembeleşinceye kadar pişiriniz (Pişme işlemi sonunda fırın kapağını hemen açmayınız, bunun için 10 dakika kadar bekleyiniz).
  - Pişen hamurları dışarıya alıp iyice soğumasını bekledikten sonra bir bıçakla sandviç keser gibi ikiye kesip içine hazırlanan kremayı doldurunuz.

- **Ara Kremanın Yapılışı**

  - Bir tencerede yumurta, şeker, un ve limon kabuğu rendesini karıştırınız.
  - 2 çorba kaşığı süt ilave edip topak olmamasına dikkat ederek eziniz.
  - Sütü bir cezvede ısıtıp krema karışımına azar azar ilave ederek karıştırınız.
  - Kaynayınca altını kapatıp ılıyınca içine margarin ve vanilya ekleyip karıştırınız.

- **Çikolata Sosunun Yapılışı**

  - Bitter çikolatayı benmari usulü eritip margarini ekleyerek karıştırınız.
  - Ekler pastayı, eritilmiş çikolataya ters olarak batırarak ve donmasını bekleyiniz.

2.5.3. Fıstıklı Ekler



Resim 2.9: Fıstıklı ekler

- **Malzemeler**

  - **Ekler hamuru (Pâte à choux) için:**1 su bardağı su,100 gram tereyağı, 1/2 çay kaşığı tuz, 1+1/4 su bardağı un, 4 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
  - **Fıstıklı krema için (2 su bardağı):**1,5 su bardağı tam yağlı süt, 4 adet büyük boy yumurtanın sarısı, 1/4 su bardağı şeker, 3 çorba kaşığı mısır nişastası, 170 gram fıstık ezmesi
  - **Çikolatalı ganaj sos için (1 su bardağı):** 120 gram bittersweet (%70 kakao oranı) çikolata, 1/4 su bardağı süt kreması, 2 çorba kaşığı süt

- **Hazırlanışı**

  - Fıstıklı kremayı bir önceki gün hazırlayıp buzdolabında bekletirseniz zamandan kazanmış olursunuz. Fıstık kremasını hazırlamak için ufak boy bir tencerede sütü ısınmaya bırakınız.
  - Orta boy bir tencerede yumurta sarılarını ve şekeri tel çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpınız. Mısır nişastasını ekleyip iyice karışana kadar tekrar çırpınız. Isınmış olan sütten bu karışıma azar azar damlatarak (Bir kerede eklerseniz sıcak süt, soğuk yumurtaları pişirecektir.) çırpmaya devam ediniz. Sütün tamamını ekledikten sonra tencereyi orta ateşin üzerine alıp koyu bir muhallebi kıvamını alana kadar yaklaşık 5 dakika çırpmaya devam ediniz. Tel çırpıcıyla karıştırmak çok zorlaştığında karışım hazır demektir.
  - Tencereyi ocaktan alıp içinde soğuk su ve buz dolu olan bir kaba oturtunuz, fıstık kremasını ekleyiniz ve kremaya iyice yedirene kadar çırpınız. Bu çırpma işlemi sırasında krema da soğuyup oda sıcaklığına gelecektir. Kremayı bir kaba koyup tepesine bastırarak üzerine streç film yerleştiriniz (Streç filmle krema arasında hava kalmamalıdır.) ve hava almayacak şekilde buzdolabında saklayınız.

- Fırınınızı önceden 190 °C'de ısıtınız.
- Su, tuz ve tereyağını orta boy bir tencerede, kısık ateşte, tereyağı tamamen eriyene kadar tahta bir kaşıkla karıştırınız.
- Tereyağı tamamen eridikten sonra ocağın altını açıp yüksek ateşte kaynama noktasına getirip ateşten alınız.
- Unu tek seferde karışımın içine döküp tahta bir kaşık yardımıyla karıştırarak yediriniz.
- Tencereyi tekrar ocağa alıp orta ateşte, hamurun suyu biraz uçup tencerenin altında ince bir hamur tabakası oluşana kadar yaklaşık 3 dakika boyunca aralıksız olarak tahta kaşıkla karıştırmaya devam ediniz.
- Ateşten alıp karışım biraz soğuyana kadar tahta kaşıkla karıştırmaya devam ediniz (Karışım çok sıcak olursa yumurtalar eklendikten sonra pişmeye başlayacak ve istenmeyen bir yumurta kokusunun oluşmasına sebep olacaktır.).
- Ardından yumurtaları teker teker ekleyiniz ve her eklemeden sonra hamura iyice yedirecek şekilde karıştırınız. Yumurtalar ilk eklendiğinde hamur kesilmiş gibi görünebilir, karıştırdıkça hamur pürüzsüz ve yapışkan bir kıvam almaya başlayacaktır.
- Yumurtaların eklenmesi bittiğinde yapışkan ve elastik bir hamur elde edeceksiniz. Baş ve işaret parmağınızla aldığınız bir parça hamur, parmaklarınızı açtığınızda kırılmayıp uzuyorsa hamur şekil vermek için hazırdır. Bu kıvamı elde edemediyseniz ekstradan bir adet yumurtanın beyazını ekleyip tekrar karıştırınız.
- Hiç bekletmeden hamuru 2 cm genişliğinde bir uç takılmış büyük boy bir krema torbasına koyup 12 cm boyunda hamur parçalarını aralarında 5 cm kalacak şekilde yağlı kâğıt serili iki adet fırın tepsisinin üzerine sıkınız.
- 15 dakika pişiriniz. Fırının kapağını aralayıp çok az açıklık bırakarak 5 dakika daha pişiriniz. 15. dakikanın sonunda tepsileri önleri arkaya gelecek şekilde ve alttaki tepsiyi üsttekiyle değiştirmek suretiyle tekrar fırına yerleştiriniz ve fırın kapısı yine kaşığın sapıyla hafif aralık kalacak şekilde 10 dakika daha pişiriniz. Pişirme süresi mutfaktaki neme, sıcaklığa ve fırınınızın özelliklerine göre değişiklik göstereceği için verilen dakikalar yerine hamurun tamamıyla yükselmiş olması ve dışının altın rengi almış olmasını esas alınız. En son 10 dakikayı buna göre isterseniz uzatabilirsiniz.
- Ekler hamurlarını fırından çıkartıp soğumaya bırakınız.
- Eklerler soğurken çikolatalı ganaj sosunu hazırlayınız. Krema ve sütü ufak boy bir tencerede kaynama noktasına getirip ince doğranmış çikolatanın üzerine dökünüz. 1 dakika bekleyip spatulayla karıştırarak pürüzsüz kıvamda bir sos hazırlayınız.
- Eklerler oda sıcaklığına geldiklerinde ortadan ikiye kesiniz, alt katmana bolca fıstıklı kremadan doldurup üst katmanını da çikolatalı ganaj sosa daldırarak üzerine kapatınız.

2.5.4.Frambuazlı Kuğu Ekler



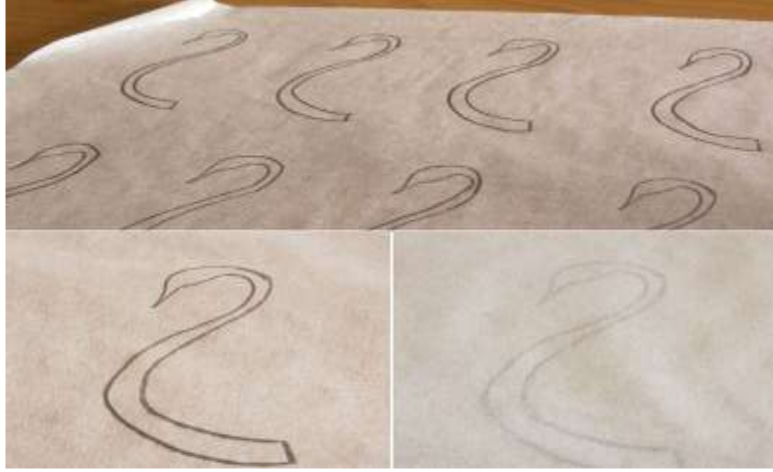
Resim 2.10:Frambuazlı kuğu ekler

- **Malzemeler**
  - **Ekler hamuru**:1/2 su bardağı süt, 1/2 su bardağı su, 115 gram tereyağı, tatlı kaşığının ucuyla şeker, tatlı kaşığının ucuyla tuz, 1 su bardağı un, 4 büyük yumurta (oda sıcaklığında)
  - **Frambuazlı krema:** 2 su bardağı tam yağlı süt, 1 vanilya çubuğu, ortadan kesilip içi sıyrılmış 6 büyük boy yumurta sarısı, 1/2 su bardağı şeker, 1/3 su bardağı elenmiş mısır nişastası, 50 gram tereyağı, üçe kesilmiş, oda sıcaklığında, 2,5 su bardağı (450 gram) frambuaz, kırmızı gıda boyası (opsiyonel)
  - **Çikolatalı sos:**160 gram çikolata

- **Hazırlanışı**

  - Ekler Hamuru

    - Fırını 190 ^{0}C'de ısıtınız. Pişirme kâğıdının üzerine 8 adet kuğu kafası ve boynu çiziniz ve bir kenara ayırınız. İki tepsiye yağlı kâğıt seriniz ve bunları da kenara ayırınız. Krema torbasına bulabileceğiniz en büyük yuvarlak başı takınız.



Resim 2.11: Kuğu başı ve boynunun çizimi

- Sütü, suyu, tereyağını, şekeri ve tuzu orta boy bir tencerede yüksek ateşte kaynatmaya başlayınız. Kaynadıktan sonra unu tek seferde karışımın içine döküp hızlıca karıştırarak yediriniz. Ocağın ateşini kısık-orta olarak ayarlayınız ve tencerenin altında ince bir hamur tabakası oluşana kadar karıştırmaya devam ediniz. Ateşten alıp hamuru ılıtınız. Yumurtaları teker teker ekleyip karıştırınız.
- Hamurun yarısını krema torbasına koyup 6-7 cm çapında ve 5 cm yüksekliğinde yağlı kâğıda aralarında 5 cm kalacak şekilde sıkınız. Hamurun 2/3'lük kısmı bitene kadar bu işlemi tekrarlayınız.
- 15 dakika boyunca pişirip ardından fırının kapağını çok az açıklık bırakınız ve 5 dakika daha pişiriniz (hamurun içindeki suyun buharlaşması ve kuruması için). 20 dakika sonunda tepsileri önleri arkaya gelecek şekilde ve alttaki tepsiyi üsttekiyle değiştirmek suretiyle tekrar fırına yerleştiriniz ve fırın kapısı yine kaşığın sapıyla hafif aralık kalacak şekilde 10 dakika daha pişiriniz.
- Pişirme süresi mutfaktaki neme, sıcaklığa ve fırınınızın özelliklerine göre değişiklik göstereceği için verilen dakikalar yerine hamurun tamamıyla yükselmiş olması ve dışının pembe bir renk almış olmasını esas alınız. En son 10 dakikayı buna göre uzatabilirsiniz. Ekler hamurlarını fırından çıkartıp soğumaya bırakınız.
- Düz bir masada kuğu başlarını çizdiğiniz yağlı kâğıdın üzerine boş bir yağlı kâğıt sererek çizgilerin içine hamuru çok ince bir uç yardımıyla doldurunuz. Kuğu başlarını önce kapalı fırında 7 dakika, ardından hafif aralık 3 dakika, daha sonra yerleri tekrar ayarlanarak 5 dakika daha pişiriniz. Bunlar eklerin hamuru kadar şişmeyecektir. Kuğuları da soğumaya bırakınız.

- **Frambuazlı Krema**
  - Vanilya çubuğunu ortasından kesip içindeki havyarını bir bıçağın ucuyla kazıyarak çıkartınız. Sütü ve vanilya çubuğunu (havyarıyla beraber) ufak boy bir tencerede kaynatınız. Kaynadıktan sonra ateşten alarak vanilyanın süte tat vermesini beklemek üzere bir kenara koyunuz (Yaklaşık 10 dakika bekletiniz. 1 saatin üzerinde bekletirseniz sütü sonradan biraz daha ısıtıp ılık-sıcak hâle getirmeniz gerekecektir.).
  - Büyük bir kaba soğuk su ve buz koyup bir kenarda bekletiniz. Yumurta sarılarını, şekeri ve elenmiş mısır nişastasını başka bir orta boy tencerede çırpınız. Çırpmaya devam ederek sütü ince bir sicim hâlinde eklemeye başlayınız. Bir anda dökerseniz yumurtalar anında pişecektir, dikkatli olunuz. Vanilya çubuğunun büyük parçalarını içinden alınız.
  - Tencereyi orta ateşe alıp kaynama noktasına gelene kadar çırpınız. Kaynama noktasına 1-2 dakika daha çırptıktan sonra bir elek yardımıyla orta boy bir kaba aktarınız. Bu kabı buzlu su dolu büyük kaba oturtarak çırpmaya devam ediniz. Yaklaşık 60 derece sıcaklığa indiğinde buz dolu kaptan çıkarınız, üçe böldüğünüz tereyağ parçalarını ekleyip onlar eriyene kadar çırpınız.
  - Başka bir eleğin içine çözülmüş veya taze frambuazları koyup tahta bir kaşığın arkasının yardımıyla ezerek krema dolu kaba aktarınız. Ardından karışana kadar çırpınız. Frambuazlar karıştıktan sonra ortaya çıkan renkten çok da memnun olmazsanız 2-3 damla kırmızı gıda boyası karıştırarak istediğiniz şeker pembesi rengi alabilirsiniz.
  - Kabı tekrar buz dolu kaba yerleştirerek tamamıyla soğumaya bırakınız ve kullanacağınız zamana kadar buzdolabında bekletiniz.

- **Hazırlanışı**

  - Pişen ekler hamurlarını yatay olarak ikiye kesiniz. Üst kapakları da dikey olarak ikiye kesiniz. Böylelikle her hamur topundan 1 alt 2 adet de kanat çıkmış olacaktır.
  - Benmari usulü erittiğiniz (Toplam 160 gram yeterli olacaktır.) çikolataya kanatların tepelerini daldırınız. Bunları yağlı kâğıt serili bir tepsiye dizip çikolatalar donana kadar buzdolabında bekletiniz.
  - Hamurun alt kısmına 2 dolu dolu çorba kaşığı kremadan koyunuz, kanatları çikolatalı kısımları dışa bakacak şekilde yerleştiriniz, en ortaya da kuğu başlarını saplayınız. Servisten bir saat öncesine kadar eklerlerinizi buzdolabında saklayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki yönergeyi takip ederek profiterol hazırlayınız.

Malzemeler:

Pataşu hamuru için: 2 çay bardağı su, 125 gram tereyağı veya margarin, 4 adet yumurta, 2 ½ çay bardağı un

Ara kreması için: 2 ½ su bardağı süt, 1 adet yumurta, 2 çay bardağı toz şeker, 1 çay bardağı tepeleme un, 1 paket vanilya

Çikolata sosu için: 100 gram acı çikolata, 30 gram tereyağı, 80 ml krema

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. ➢ İşinizi planlayarak yapınız. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız. ➢ Güvenlik kurallarına uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ ➢ Kullanacağınız tencere kalın tabanlı, çelik ve derin olmalıdır. ➢ Sağlam ağaçtan yapılmış spatula veya pataşu sopası kullanınız. ➢
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Malzemeleri tarife uygun olarak dikkatlice ölçünüz.
➢ Hamuru hazırlayınız.	➢ Sıvı, margarin, şeker ve tuz çok fazla kaynatılmamalıdır. ➢ Un mutlaka elenmelidir. ➢ Un ekleyince sürekli karıştırılmalıdır. ➢ Hamur tencereden ayrılmaya başlayınca veya helva kıvamına gelince olmuş demektir. Daha fazla pişirmeyiniz. ➢ Hamur ılık hâle gelmeden yumurtalar kırılmamalıdır. ➢ Yumurtalar teker teker kırılmalıdır. ➢ Ara sıra hamurun kıvamına bakılıp yumurtalar kontrollü olarak kırılmalıdır.

➢ Hamura şekil veriniz.	➢ Hamur tepsiye krema torbası ile sıkılmalıdır. ➢ Krema torbasına ağzı geniş ve düz uç takılarak hazırlanan hamur, krema torbasına doldurulur. ➢ Hafif yağlanmış tepsiye krema torbasını dik tutarak yuvarlak şekilde kalınlaşıncaya kadar kaldırmadan sıkılır. ➢ Tepsi katı yağ ile hafif yağlanmalıdır.
➢ Pişiriniz.	➢ Hamuru önceden ısıtılmış fırına koyunuz. ➢ Fırının kapağını sık sık açmayınız. ➢ Hamur kuruyunca fırından alınız. Elle dokunulduğunda yumuşaksa daha pişmesi gerekir. ➢ Hacminin 2-3 katı büyüklüğünde ve pembe renkte ise fırından alınır.
➢ Kremayı hazırlayınız.	➢ Süt, şeker, un ve yumurta bir tencereye konulmalıdır. ➢ Kaynadıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alınmalı, içine vanilya ilave edilmelidir. ➢ Çırpma teli veya mikser ile karıştırarak soğutulmalıdır. ➢ Ara krema ince uç takılmış krema torbasına doldurulmalıdır.
➢ Kremayı doldurunuz.	➢ Kremalar hamur soğuduğunda doldurulmalıdır. ➢ Kremalar hamura sıkı doldurulmalı, hamuru ağırlaştırmalıdır.
➢ Çikolata sosunu hazırlayınız.	➢ Çikolata bıçak yardımı ile kıyılmalıdır. Böylece hem daha çabuk erir hem de pürüzsüz bir sos elde edilir. ➢ Krema ve tereyağı ile çikolata parçaları küçük bir tencereye koyulmalıdır. ➢ Benmaride eriyip yumuşayana kadar tutup ateşten alınmalıdır.
➢ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	➢ Sosunu servis tabağına alınca dökünüz. ➢ Ürün meyve ile süslenecekse servise yakın hazırlanmalıdır. ➢ Fındık, fıstık, ceviz gibi kabuklu yiyeceklerle süslenecekse iyice ayıklanmış olmasına dikkat edilmelidir.
➢ Buzdolabında saklayınız.	➢ Hazırlanan ürün buzdolabında birkaç gün saklanabilir.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik) eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) yaptınız mı?		
4. Takılarınızı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe) çıkardınız mı?		
Araç gereç seçimi		
5. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
İşlem basamakları		
7. Pişirilerek yapılan hamur yöntemiyle pataşu hamuru hazırladınız mı?		
8. Kremasını ürünün çeşidine uygun hazırladınız mı?		
9. Çikolatalı sosunu hazırladınız mı?		
10. Fırın sıcaklık derecesini (180°C) ve süresini ayarladınız mı?		
11. Hazırlanan hamura, duy takılmış krema torbasıyla ürünün özelliğine göre eşit büyüklük ve aralıklarla tepsi üzerinde şekil verdiniz mi?		
12. Şekil verilen hamurları fırın kapağını belirlenen süreden önce açmadan pembe renkte pişirdiniz mi? Fırından çıkarmadan kurumasını sağladınız mı?		
13. Soğuyan ekler ve profiterolü parçalamadan içlerini kremayla doldurdunuz mu?		
14. Ürünü müşterinin gözüne hitap edecek şekilde servis tabağına yerleştirdiniz mi?		
15. Ürünün özelliğine göre hazırladığınız çikolata sosunu kullandınız mı?		
16. Ürünü özelliğine uygun süsleme malzemeleri kullanarak tabakta servise hazır hâle getirdiniz mi?		

17.Ürünü belirtilen şekilde servise kadar sakladınız mı?		
18. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
19. Gerekli güvenlik tedbirlerini aldınız mı?		
20. Zaman ve enerjiyi doğru kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **"Hayır"** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **"Evet"** ise "Ölçme ve Değerlendirme"ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek yapılan hamurları fırında pişirirken uygulanacak kurallardandır?
A) Fırın kapağı sık sık açılmamalıdır.
B) Isı önce alttan sonra üstten verilmelidir.
C) Ürün ısıtılmış fırına atılmalıdır.
D) Hepsi

2. Fırında pişirilen profiterol hamurunun rengi nasıl olmalıdır?
A) Altın sarısı renkte
B) Pembe
C) Kahverengi
D) Beyaz

3. Ekler pastanın piştiğini aşağıdakilerden hangisi tanımlamaz?
A) Hamur, kendinin bir katı kabarıncaya kadar pişirilir.
B) Hamur, içi boşalıncaya kadar pişirilir.
C) Hamur, sertleşinceye kadar pişirilir.
D) Hamur, pembeleşinceye kadar pişirilir.

4. Aşağıdakilerden hangisi profiterolü pişirme ısısıdır?
A) 100-110 °C
B) 120-140 °C
C) 180-200 °C
D) 150-160 °C

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

5. ( ) Pişmiş hamur fırından çıktığında 2-3 misli kabarmış olmalıdır.

6. ( ) Kremalar hamura sıcakken doldurulmalıdır.

7. ( ) Süslemede meyve kullanılacaksa profiterol servise yakın hazırlanmalıdır.

8. ( ) Tepsi, sıvı yağ ile hafif yağlanmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise "Modül Değerlendirme"ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Pataşu hamuru kabartıcı kullanmadan hazırlanan ve su buharının etkisiyle kabaran hamurlardır.

2. ( ) Pataşu hamuru su, margarin, un, yumurta, şeker ve tuzdan oluşur.

3. ( ) Tulumba pişirilerek hazırlanan hamur tatlılarındandır.

4. ( ) Pişirilerek yapılan hamur tatlıları kızgın yağa atılarak pişirilir.

5. ( ) Pataşu hamurunun hazırlanmasında süt yerine su kullanılması pataşuların içinin daha beyaz olmasını ve daha lezzetli olmasını sağlar.

6. ( ) Pişen pataşu hamuruna sıcakken yumurtaların kırılması hamurun fırında pişerken daha çok kabarmasını sağlar.

7. ( ) Pataşu hamurunda yumurtalar hamura teker teker kırılmalı ve her defasında hamura yedirilmelidir.

8. ( ) Pataşu hamurunun konulacağı tepsi sıvı yağ ile yağlanmalıdır.

9. ( ) Pişirme sırasında fırın kapağı sık sık açılarak kontrol edilmelidir.

10. ( ) Pişmiş bir pataşu hamuru çiğ hamurdan 2-3 kat daha fazla kabarmış olmalıdır.

11. ( ) Fırında pişirilen pataşu hamurunun rengi pembe olmalıdır.

12. ( ) Şekillendirilen pataşu hamuru 150°C'lik fırında pişirilmelidir.

13. vPişirilerek yapılan hamurlardan sadece tatlı ürünler hazırlanabilir.

14. vPişirilerek yapılan hamur hazırlanırken malzemeler ölçülü kullanılmalıdır.

15. ( ) Pişirilerek yapılan hamur şu ya da pataşu hamuru olarak da bilinir.

16. ( ) Pişirilerek yapılan hamurda iyi cins kabartıcı kullanılmalıdır.

17. ( ) Pişirilerek yapılan hamurlarda sıvı yağ kullanılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	D
5	C
6	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	A
4	C
5	Doğru
6	Yanlış
7	Doğru
8	Yanlış

MODÜL DEĞERLENDİRMENİN CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Doğru
3	Doğru
4	Yanlış
5	Yanlış
6	Yanlış
7	Doğru
8	Yanlış
9	Yanlış
10	Doğru
11	Doğru
12	Yanlış
13	Yanlış
14	Doğru
15	Doğru
16	Yanlış
17	Yanlış

KAYNAKÇA

- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Yasemin ERSOY, Melek YAMAN, Leyla ÖZGEN, Suzan ŞEREN, Hüseyin GÜMÜŞ. **Yiyecek Üretimi 2,** Turan Ofset, İstanbul, 2002.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3**, Millî Eğitim Basımevi, Ankara, 2003.
- SOYSAL Sahrap, **Yemek Tarifleri 1- Bir Yemek Masalı**, Doğan Kitap Yayınevi, İstanbul, 2008.
- TÜLEK Filiz (Editör), **Mutfak Rehberi-Yemek Okulu**, Novamedya Yayıncılık, İstanbul, 2010.
- TÜLEK Filiz (Editör), **Davet Sofraları-Mutfak Rehberi**, Novamedya Yayıncılık, İstanbul, 2010.
- Williams, Chuck (Editör) **Mutfak Sırları**, NTV Yayınları, İstanbul, 2011.
- ZORLU Filiz, **Bizim Evde Pişenler,** Çitlembik Yayınları, İstanbul, 2007.